



PROCESSOS DE EXTRAÇÃO DO VINHO DE AÇAÍ SOB A PERSPECTIVA DOS PROCESSOS BIOTECNOLÓGICOS

SANTOS, Rosivan Batista¹; COSTA; Keitiane¹; YAMAGUCHI; Klenicy Kazumy de Lima¹.

¹ Universidade Federal do Amazonas (UFAM), *Campus Coari*, Coari – AM

klenicy@gmail.com

O açaizeiro (*Euterpe oleracea* Mart.) é nativo da Amazônia brasileira e o Estado do Pará é o principal centro de dispersão natural dessa palmácea. A maior concentração de açaizais está na Amazônia, com uma área estimada de um milhão de hectares. Seu fruto é um importante alimento para as populações locais e, além disso, é a principal fonte de matéria-prima para a agroindústria de palmito no Brasil. Esse trabalho visa analisar a extração de açaí amazônico à luz das técnicas de rompimento celular e analisar os processos de obtenção do vinho de açaí. A metodologia utilizada foi entrevista com os moradores locais que trabalham com açaí, pesquisas bibliográficas e pesquisa em campo. Na análise verificou-se que os frutos do açaizeiro coletados comumente são submetidos a lavagens em série e posteriormente são imersos em água para o amolecimento da polpa (mesocarpo). O tempo de amolecimento varia de 10 a 60 minutos e partir de então pode ser processado de forma mecânica ou semi-mecânica. Verificou-se que o processo de extração dá-se pela combinação desses processos: Mecânico (homogeneização) e não mecânico (termolise). Os fatores que atuam: Pressão na operação, velocidade de alimentação, temperatura e concentração. Fatores que afetam a termolise: Elevação da temperatura. Por meio desse levantamento foi possível aplicar os conhecimentos científicos em um produto comumente utilizado na região, mas que até então não havia sido observado com essa ótica científica, sendo este assunto enriquecedor para aplicação dos conceitos teóricos.

Palavras-chave: Rompimento; Biotecnologia; Tucupi.

Área de concentração: Biotecnologia